



Aceitunera del Norte
de Cáceres S.C.L. 2º GRADO

Ctra. Pozuelo de Zorzon, s/n
Monasterio (Cáceres)
Tel: 927 43 83 43 - Fax: 927 43 84 90

Aceite de oliva de categoría superior
obtenido directamente
de aceitunas y sólo mediante
procedimientos mecánicos

"Manzanilla Cáceres"



8428393 000476

Alimentos de España

aceite de oliva virgen extra
consejo regulador de la
denominación de origen
gata-hurdes



Extremadura - España

0490152

Agricultura y ganadería

**Denominaciones de Origen y
de Calidad Diferenciada**

Sabores de Extremadura

**Rutas
con sabor**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MIEL

Villuercas
Ibores

N: 307833



Agricultura y ganadería en Extremadura

GEOGRAFÍA Y POBLACIÓN

Extremadura es como un pequeño continente enclavado en la Península Ibérica. Tiene montes, ríos y grandes embalses. Limita al norte con Salamanca y Ávila, al oeste con Portugal, al este con Toledo y Ciudad Real, al sur con Huelva, Sevilla y Córdoba. 41.656 km² para solamente 1,1 millones de habitantes, distribuidos en dos provincias, Cáceres y Badajoz, y concentrados en tres grandes ciudades (Badajoz, Cáceres y Mérida, que es la capital) junto con otras diez ciudades menos pobladas pero que superan los 10.000 habitantes (Plasencia, Don Benito, Almendralejo, Villanueva de la Serena, Montijo, Zafra, Navalmoral de la Mata, Villafranca de los Barros, Coria y Olivenza).

Tradicionalmente los extremeños han buscado fortuna en el Nuevo y Viejo Continente, pero en los últimos años estos movimientos migratorios parecen haberse frenado.

La agricultura y la ganadería tienen una ponderación pareja pero algunas producciones ganaderas son únicas, lo que les proporciona un importante valor añadido.

■ **PRINCIPALES CULTIVOS.** Cereales, viñedo, olivar (molino y verdeo), frutas y hortalizas, girasol, forrajes y tabaco.



■ PRINCIPALES PRODUCCIONES FORESTALES.

Encinas, alcornoques, pinos, coníferas, eucaliptos, chopos, setas.

■ CAZA Y PESCA.

Mayor y menor; truchas y otras especies fluviales y lacustres.

■ CABAÑA GANADERA.

Ovina y caprina. Vacuna (toros de lidia), porcina (cerdo ibérico y cerdo blanco). Avicultura y cunicultura. Apicultura (miel y jalea real).

■ CLIMA.

Seco y frío en invierno, y muy cálido en verano, con lluvias en otoño y primavera.

MACROMAGNITUDES

El Producto Interior Bruto extremeño a precios de mercado ascendió en 2005 a 14.000 millones de euros; de los cuales 1.400 millones de euros corresponden a la agricultura, ganadería y pesca, otros 900 millones de euros a la industria y los 11.600 millones de euros restantes a la actividad de servicios, energía y construcción.

Midiendo la Producción de la Rama Agraria en precios básicos (valor de mercado + subvenciones ligadas a la producción - impuestos ligados a la producción) se obtienen 1.951 millones de euros, a cuya formación contribuyen la Producción Vegetal con 877 millones de euros y la ganadera con 1.074 millones de euros. Los consumos intermedios (semillas, plántones y fertilizantes, energía y lubricantes, plaguicidas y piensos) en 2005 supusieron 355 millones de euros. La Renta Agraria (valor añadido neto a precios básicos) ascendió a 1.616 millones de euros.

La EPA del cuarto trimestre de 2005 cifraba en 52.200 personas el número de ocupados agrarios en Extremadura, de los cuales el 80% eran hombres.



ÁNGEL FÁLDER RIVERO



EXPLOTACIONES AGRARIAS EN EXTREMADURA

	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	SUPERFICIE MILES HA
Agricultura		
Superficie total agraria	70.562	3.184
Tierras labradas	62.795	1.067
Pastos permanentes	30.282	1.703
Otras tierras	31.526	414
Superficies forestales	9.233	252

	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	MILES DE CABEZAS
Ganadería		
Vacuno	8.143	716
Vacas total	6.682	321
Vacas lecheras	619	10
Ovino	11.496	3.843
Ovejas madres	11.281	3.175
Caprino	4.531	294
Cabras madres	4.400	233
Avicultura	12.281	3.010
Porcino	13.068	1.469
Cerdas madres	7.682	199
Cunicultura (conejas madres)	1.354	6
Colmenas	1.005	138

Fuente: INE.

CENSOS GANADEROS EN EXTREMADURA (Nº de animales)

ESPECIE	ANIMALES DESTINADOS AL SACRIFICIO	HEMBRAS ORDEÑO	HEMBRAS QUE NO SE ORDEÑAN
Vacuna	826.094	8.895	108.226
Ovina	4.545.955	259.360	3.271.845
Caprina	295.689	113.518	114.519
Porcina	1.682.492	171.200	94.500
		(criando)	(reproductoras)

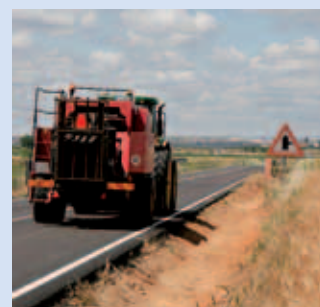
Datos a diciembre de 2006.



PRINCIPALES SUPERFICIES Y PRODUCCIONES AGRÍCOLAS EN EXTREMADURA

PRODUCTO	SUPERFICIE (ha)	PRODUCCIÓN (miles t)	OBSERVACIONES
Trigo duro	40.100	102	100% secano
Trigo blando	70.050	554	100% secano
Cebada 6 carreras	11.065	33	100% secano
Cebada 2 carreras	62.735	188	100% secano
Avena	75.000	125	100% secano
Centeno	665	1	100% secano
Triticale	10.200	28	100% secano
Maíz grano	53.700	614	100% regadío
Sorgo	1.000	5	60% regadío
Arroz	26.500	193	100% regadío
Judías secas	100	0,3	100% regadío
Habas secas	4.575	2,7	100% regadío
Garbanzos	16.350	4,9	100% secano
Guisantes secos	18.700	6,4	100% secano
Veza	5.100	1,2	100% secano
Altramuz dulce	6.280	1,1	100% secano
Yeros	770	0,1	100% secano
Patatas media estación	1.700	54	100% regadío
Remolacha verano	239	7,3	100% regadío
Girasol	13.300	13,4	16% regadío
Soja	230	1	100% regadío
Colza	100	0,2	30% regadío
Col repollo	250	12,5	100% regadío
Lechuga	475	12	100% regadío
Sandía	850	15	100% regadío
Melón	4.150	67	90% regadío
Tomate	19.610	1.232	100% regadío
Pimiento	1.800	22	80% regadío
Fresa y fresón	26	0,2	100% regadío
Coliflor	94	2	90% regadío
Ajo	780	8	80% regadío
Cebolla	1.030	35	100% regadío
Judías verdes	240	2	100% regadío
Guisantes verdes	510	1,3	100% regadío
Habas verdes	85	0,7	100% secano
Naranja dulce	-	1,3	100% regadío
Mandarina	-	1,2	100% regadío
Limón	-	0,3	100% regadío
Manzana mesa	24.000	5.000	100% regadío
Pera	19.000	26.000	80% regadío
Albaricoque	7.000	400	80% regadío
Melocotón	22.000	122.000	40% regadío
Ciruela	26.000	37.000	100% regadío
Almendra	3.000	7.500	15% regadío
Uva mesa	650	6.000	10% regadío
Vino + mosto	90.000	2.771	5% regadío
Aceituna de aderezo	120.000	60.000	3% regadío
Aceites	195.000	54.000	5% regadío

Datos a diciembre de 2006.



Industria alimentaria

El sector alimentario de Extremadura en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 32,2% del empleo (unas 10.150 personas sobre un total de 31.547) y el 35,9% de las ventas netas de producto, con cerca de 1.798 millones de euros sobre un total superior a 5.016 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 1.167 millones de euros y el número de empresas es de 1.563. La mayor facturación procede del subsector de industrias cárnicas con cerca de 369 millones de euros, seguido de conservas de frutas y hortalizas con 305 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de industrias cárnicas con 2.645 personas, seguido de conservas de frutas y hortalizas (1.939). En cuanto a empresas, 1.346 cuentan con menos de 10 empleados, 191 tienen de 10 a 49, otras 20 empresas de 50 a 199, y 6 superan los 200 empleados.



Extremadura participa, sobre el total nacional, con el 2,3% de las ventas de la industria alimentaria, el 2,7% en consumo de materias primas, el 2,7% en número de personas ocupadas, y el 2,5% en inversiones en activos materiales.

Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de Extremadura de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 170 unidades; carne, 50,4 kilos; productos de la pesca, 26,4 kilos; leche, 104,4 litros; pan, 73,9 kilos; legumbres, 3,5 kilos; aceite, 13,4 litros; vinos, 6,6 litros; frutas y hortalizas, 129,5 kilos; bebidas refrescantes, 36,7 litros, y cerveza, 17,7 litros. Dentro de estos grupos Extremadura sobrepasa el consumo medio nacional en pan (28,1 kilos), huevos (21 unidades), leche (17,1 litros), cerveza (2,6 litros), y se encuentra por debajo de la media en frutas y hortalizas (-19,8 kilos), vinos (-4,4 litros), bebidas refrescantes (-3,9 litros), productos de la pesca (-2 kilos), carne (-1,5 kilos), aceite (-1,1 litros) y legumbres (-0,8 kilos).

Dentro de los productos concretos de cada uno de los grupos, Extremadura lidera el consumo nacional de pescados congelados, con 3,6 kilos por persona al año frente a 3 kilos de media nacional; de leche entera, con 58,5 litros por persona frente a una media de 32,7 litros, y de pan (73,9 kilos frente a 45,8). Por su parte, los extremeños ocupan el segundo lugar en el consumo de car-

ne transformada, detrás de Asturias, y de aceite de semillas, sólo superados por los canarios. Extremadura está por encima de los parámetros medios en huevos, carne de cerdo, carne congelada, leche líquida, yogur, queso, azúcar, cerveza, patatas congeladas y caldos, entre otros alimentos.

Entre los productos en los que Extremadura ofrece los consumos más bajos de España se encuentran la carne de vacuno, con 2,4 kilos frente a 7,7 kilos; nata, con 300 gramos frente a 639 gramos de media nacional; frutas y hortalizas congeladas; pastas alimenticias, con 2,6 kilos frente a 3,6 kilos; vinos espumosos; bebidas espirituosas, y frutos secos, de los que se consumen 1,6 kilos por persona y año, cuando la media nacional es de 2,5 kilos. Asimismo, Extremadura presenta los segundos consumos más bajos de miel, tras Canarias; mantequilla y hortalizas frescas, sólo por delante de La Rioja; aceitunas de mesa, por delante de Galicia, y vino, por detrás de Murcia. Otros productos en los que se encuentra por debajo de los parámetros medios son carne de conejo, carne de ovino y



caprino, productos de la pesca, bollería y galletas, productos navideños, aceite de oliva, margarina, vino de mesa, zumos y néctares, patatas, frutas y hortalizas transformadas, platos preparados, café e infusiones, agua mineral, gaseosa y bebidas refrescantes, entre otros.

El gasto per cápita anual para alimentación en hogares de Extremadura asciende a 1.106,96 euros.

Comercio y restauración

Extremadura avanza entre las regiones españolas con una importancia creciente del sector servicios; en este contexto, las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma tal y como se desarrolla a continuación. De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 29.362 actividades comerciales minoristas, que alcanzan una superficie de venta de 2.558.499 m²:

- El comercio tradicional de alimentación registra 10.256 establecimientos con 192.540 m² (la superficie media llega casi a los 19 m² y es notablemente inferior a la media española, que alcanza los 26,5 m²). Por provincias, Badajoz concentra el 62,5% de los comercios especializados en alimentación y cuenta con una superficie de 120.609 m² mientras que Cáceres tiene 3.572 establecimientos de alimentación que alcanzan un 37% de la superficie de venta.
- La dotación comercial en establecimientos especializados en la venta de productos de alimentación es superior en Badajoz (10 establecimientos por cada 1.000 habitantes) que en Cáceres (8 establecimientos por cada 1.000 habitantes). No obstante, los establecimientos de Cáceres cuentan con una superficie de venta media ligeramente superior a los de Badajoz (20 m² frente a 18 m²).
- La sala de venta minorista en régimen de libreservicio ocupa 269.228 m² y se reparte entre 830 establecimientos. Dia cuenta con un 12,5% de la superficie, Spar con un 10,4%, Mercadona con un 9,7%, Carrefour con un 9,6%, El Árbol con un 9,1% y Lider Aliment con un 7,9%.
- En cuanto a los establecimientos, destacan los 240 del Grupo Alsara, los 45 del Grupo Coviran, los 45 del Grupo Unide, los 40 del Grupo Carrefour, los 35 de El Árbol o los 17 de Mercadona. En Badajoz, el grupo Lider Aliment controla 157 establecimientos con las enseñas de Spar, Tandy, Al Lado y Mikro. Mientras, en Cáceres, el Grupo Carrefour tiene 44 establecimientos con una superficie de 21.544 m² (2 hipermercados Carrefour y 42 establecimientos de descuento de Dia).
- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 32,3% de la superficie (se contabilizan un total de 588); los medianos supermercados (400-999 m²) superan el 16% de la superficie de venta en los 77 establecimientos instalados; hay 42 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una superficie de 22,7% m²; los 9 hipermercados de la región suponen un 11% de la superficie en libreservicio; y, por último, los 114 establecimientos de descuento representan casi un 18% de la superficie de venta (un 7,3% de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en Extremadura hay 12 centros comerciales que ocupan una superficie de 110.786 m²: 3 en Badajoz (32.403 m²), 2 en Cáceres (27.556 m²), 1 en Almendralejo (7.500 m²), 1 en Don Benito (10.700 m²), 1 en Mérida



da (9.108 m²), 1 en Villanueva de la Serena (6.245 m²), 1 en Zafra (4.700 m²), 1 en Navalmoral de la Mata (5.000 m²) y 1 en Plasencia (7.574 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 4% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 1.044 licencias sobre un total nacional de 24.478.

La actividad comercial de Extremadura se articula en torno a cuatro áreas comerciales:

- **Badajoz.** Aglutina un total de 567.000 personas, puesto que la ciudad de Badajoz cuenta con más de 143.000 habitantes y, además, se estima que otros 424.000 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Cáceres.** El municipio cabecera de área se acerca a los 90.000 habitantes, aunque adicionalmente 160.000 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Don Benito - Villanueva de la Serena (Badajoz).** Esta área comercial sirve de referencia a 183.800 habitantes —58.105 están en el municipio cabecera de área y 125.661 gravitan desde otros municipios cercanos—.
- **Plasencia (Cáceres).** Un total de 126.842 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial —un 31% procede del municipio de cabecera y un 69% gravita desde el resto del área—.

ÁREAS COMERCIALES DE EXTREMADURA

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Badajoz	143.019	2.602	372	308	680
Cáceres	89.029	3.050	272	145	416
Don Benito - Villanueva de la Serena	58.105	2.136	124	59	183
Plasencia	39.596	2.718	108	59	167

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.

SUBÁREAS COMERCIALES DE EXTREMADURA

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Almendralejo	29.889	2.136	64
Mérida	53.089	2.136	113
Zafra	15.674	2.136	33
Coria	12.947	2.718	35
Miajadas	10.107	2.705	27
Moraleja	7.984	2.705	22
Trujillo	9.672	2.705	26
Valencia de Alcántara	6.115	2.705	17
Jaraíz de la Vera	6.833	2.705	18

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.



COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS 20 MUNICIPIOS DE EXTREMADURA CON MÁS POBLACIÓN

	POBLACIÓN (2005)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Almendralejo	29.889	214	911	108.373	239	104	84	68	13
Azuaga	8.611	34	350	31.155	63	14	18	15	5
Badajoz	143.019	623	3.440	340.591	968	349	444	250	70
Cáceres	89.029	353	1.897	212.744	675	180	235	216	91
Coria	12.947	37	376	39.845	191	17	28	42	6
Don Benito	33.392	208	1.029	110.739	259	96	83	77	12
Jerez de los Caballeros	9.776	33	295	21.629	88	15	17	20	6
Mérida	53.089	331	1.423	152.121	435	189	143	141	134
Miajadas	10.107	79	340	21.870	101	35	21	24	6
Montijo	15.620	51	427	43.614	97	21	33	28	2
Moraleja	7.984	45	328	32.300	103	17	22	24	2
Navalmoral de la Mata	17.145	82	533	59.291	151	37	43	40	6
Olivenza	11.389	30	298	22.240	72	21	23	19	11
Plasencia	39.596	224	959	123.021	325	114	87	86	24
Santos de Maimona (Los)	7.982	32	232	15.977	47	15	14	10	4
Talayuela	10.249	26	225	19.932	81	10	14	20	1
Trujillo	9.672	46	342	31.558	148	18	27	34	20
Villafranca de los Barros	12.894	49	338	29.560	95	21	25	26	7
Villanueva de la Serena	24.713	170	716	98.428	173	79	64	57	3
Zafra	15.674	110	685	78.345	147	56	61	39	27

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Desde la perspectiva de la hostelería, Extremadura cuenta con 9.861 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE) plantean, por ejemplo, la existencia de 563 restaurantes y de 5.908 bares en el conjunto de la comunidad autónoma.

Lógicamente, en esta región se recurre a distintas formas de promocionar las actividades propias relacionadas con el ocio y el esparcimiento. Por ejemplo, en la provincia de Badajoz se han editado recientemente dos libros de cocina, varios mapas de hostelería sobre distintas localidades de la provincia y dos Guías de Tapas de Mérida y Badajoz. Por otra parte, Cáceres se ha favorecido durante los últimos años de la consolidación del sector hotelero y restaurador que se ha visto potenciado desde el nombramiento de Ciudad Patrimonio de la Humanidad; en cuanto al ocio y esparcimiento, Cáceres cuenta con tres zonas diferenciadas: Cánovas y aldeaños (café-terías y restaurantes de alto nivel), Plaza Mayor (numerosos mesones y bares) y Madrilá (zona de ocio nocturno y bares de copas).

La información sobre pernoctaciones anuales indica, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en Extremadura se sobrepasa la cifra de 36,5 millones —en la provincia de Badajoz 23,6 millones, mientras que en la de Cáceres se llega casi a los



13 millones—. Por municipios, en Badajoz se contabilizan 11,6 millones de pernoctaciones y excursiones, en Cáceres casi 6 millones, en Don Benito-Villanueva de la Serena un poco menos de 2 millones y en Plasencia 2,2 millones.

De forma complementaria, el INE indica que durante el año 2006 en Extremadura se contabilizaron 2.004.602 pernoctaciones en hoteles (1.787.617 de residentes en España y 216.985 de residentes en el extranjero), la estancia me-

dia no llega a los 2 días (1,81) y se alojaron en hoteles 1.109.317 viajeros (un 88% residentes en España); además, se estima que funcionaron 360 hoteles en el año 2006 que ofertaban un total de 16.255 plazas generando 2.324 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 33,5%, mientras que se elevaba al 42% durante el fin de semana).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Comercio mayorista. La aportación de Mercabadajoz

En la vertiente del comercio al por mayor destacan 26 autoservicios mayoristas instalados en la región extremeña, que alcanzan un total de 48.820 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los 4 establecimientos de Bonmerkat (6.717 m²), los 5 establecimientos de Max Descuento (6.378 m²) o los 4 establecimientos de Unicash (5.200 m²). Al mismo tiempo, entre los principales pilares del comercio al por mayor de la comunidad está Mercabadajoz.

El área de influencia de Mercabadajoz se extiende por toda la provincia de Badajoz, parte de las provincias limítrofes de Cáceres y Huelva, y, sobre todo, la región portuguesa del Alentejo.

Tiene una superficie total de unos 72.500 metros cuadrados y cuenta con mercados mayoristas de frutas y hortalizas, y pescados, así como una zona de actividades complementarias. En sus instalaciones desarrollan su actividad 9 empresas mayoristas.





Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

Denominaciones de Origen

VINOS
RIBERA DEL GUADIANA
CAVA *

Denominaciones de Origen Protegidas

QUESOS
QUESO DE LA SERENA *
QUESO IBORES *
TORTA DEL CASAR *

JAMONES Y PALETAS
DEHESA DE EXTREMADURA *
GUIJUELO */*
JAMÓN DE HUELVA */*

FRUTAS
CEREZA DEL JERTE

CONDIMINTOS
PIMENTÓN DE LA VERA *



ACEITES
ACEITE MONTERRUBIO *
GATA-HURDES *

MIEL
MIEL VILLUERCA-IBORES

Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES
TERNERA DE EXTREMADURA *
CARNE DE ÁVILA */*
CORDERO DE EXTREMADURA

Producción Integrada

FRUTA DE HUESO
FRUTA DE PEPITA
CEREZA
ARROZ
TOMATE PARA
TRANSFORMACIÓN INDUSTRIAL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Vinos de la Tierra

EXTREMADURA

Agricultura Ecológica

CONSEJO REGULADOR
AGROALIMENTARIO
ECOLÓGICO DE EXTREMADURA

* Denominación compartida con otras CC AA (Las Denominaciones de Origen Guijuelo, Jamón de Huelva y Carne de Ávila comparten denominación únicamente en la zona de producción).

*/ Inscrita en el Registro de la UE

Ribera del Guadiana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



La superficie de producción amparada por Denominación de Origen Ribera del Guadiana se extiende sobre 19.000 hectáreas de viñedos distribuidas entre 6 subzonas vitivinícolas de las provincias de Cáceres y Badajoz: Cañamero, Montánchez, Ribera Baja, Ribera Alta, Tierra de Barros y Matanegra. Las variedades para la elaboración de los vinos Ribera del Guadiana son Tempranillo, Macabeo, Pardina, Cayetana Blanca, Garnacha Tintorera, Alarige, Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Borba, Montúa, Bobal y Pedro Ximénez. Con estas cepas se elaboran vinos tintos y blancos y en menor proporción rosados, todos ellos de excelente calidad. Se encuentran registrados más de 3.455 viticultores y 106 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 2 millones de litros de vino según campañas, destinados en un 60% al mercado exterior.



Queso de La Serena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración y producción de queso abarca 21 municipios de la comarca de La Serena, en la provincia de Badajoz. Para la elaboración del queso se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de raza Merina. El período de maduración mínimo es de 2 meses y el peso oscila entre 700 gramos y 2 kilos. Su cremosidad depende del grado de maduración, denominándose “Tortas” a los que presentan una pasta blanda, fluida y mantecosa, persistente al paladar. Cuando es añejo, presenta una pasta y corteza duras y un ligero aunque exquisito sabor picante. 114.000 ovejas y 120 explotaciones ganaderas producen más de 850.000 litros de leche al año. Las 14 queserías registradas producen una media anual de 190.000 kilos de queso; el 60% se comercializa en el mercado regional, el 35% en el nacional y el 5% restante se destina a la exportación.



Queso Ibores

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración y producción del Queso Ibores abarca las comarcas naturales de Ibores, Trujillo, La Jara y Villuercas, situadas en el sureste de Cáceres. Para su elaboración se utiliza leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. Al término de su proceso de maduración, el queso presenta un color amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite. Se trata de un queso graso, de irresistible sabor, mantecoso al paladar, moderadamente picante, suavemente caprino en el retrogusto y con aromas a leche cruda. 23.667 cabras censadas en 90 explotaciones ganaderas extensivas y familiares producen 3 millones de litros de leche de calidad, que elaboran las 7 queserías inscritas productoras de Queso Ibores. Durante la campaña se comercializan en torno a 120.000 kilos.



Torta del Casar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Torta del Casar se elabora en 36 municipios de las comarcas de Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez en la provincia de Cáceres. Elaborada con leche cruda de ovejas pertenecientes a los troncos merino y entrefino, cuajo vegetal procedente de la flor del cardo *Cynara cardunculus* y sal, con una maduración mínima de 60 días. Presenta una corteza semidura de color entre amarillo y ocre, pasta untada de color blanco a marfil y textura blanda y untuosa, fundente al paladar. Olor intenso y sabor desarrollado, apenas salado y ligeramente amargo, característica esta debida al uso del cuajo vegetal. El Consejo Regulador tiene inscritas 58 explotaciones ganaderas con 25.300 ovejas que producen 3,2 millones de litros de leche al año. Las 12 queserías inscritas certifican más de 330.000 kilos de Torta del Casar, que se comercializan en formatos de entre 0,5 y 1 kilos, dedicándose en torno al 10% al mercado internacional.



Dehesa de Extremadura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción abarca las dehesas de encinas y alcornoques situadas en las provincias de Badajoz y Cáceres, mientras que la elaboración y maduración de jamones y paletas está delimitada por las comarcas de sierras del sudoeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro. Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura o cruzados con Duroc-Jersey con al menos el 75% de sangre ibérica. El proceso de secado y maduración se prolonga entre 18 y 24 meses. Según la alimentación del ganado, los jamones y paletas se clasifican como Bellota, Recebo y Campo. Están registradas 1.562 explotaciones de cerdos de cebo, más de 19.600 cerdas reproductoras y 83 empresas elaboradoras. La producción anual es de 70.000 jamones y 70.000 paletas certificadas con la DOP.



Jamón de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración de paletas y jamones curados está constituida por 31 términos municipales de la Sierra de Huelva, con Jabugo como núcleo principal. La zona de producción de porcino comprende las dehesas arboladas de encinas, alcornoques y quejigos de Huelva, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz. Los cerdos son de raza Ibérica, aunque se admite un máximo del 25% de cruce con la Duroc-Jersey. El secado y sudado de los jamones ha de durar un mínimo de 6 meses en secaderos naturales, y la curación se prolonga hasta 12 meses para jamones y 6 para paletas. Según la alimentación del cerdo, los jamones se clasifican en Ibérico de Bellota, Ibérico de Recebo o Ibérico de Pienso. Están registradas más de 146 explotaciones de cerdos de cebo, más de 7.600 cerdas reproductoras, 15 mataderos y 32 empresas elaboradoras. La comercialización actual es de unos 100.000 jamones y paletas con DOP.



Cereza del Jerte

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El área de producción está en el norte de la provincia de Cáceres, en 26 municipios de los valles de Jerte, La Vera y Ambroz. La superficie total de la zona de producción es de 9.644 hectáreas. Las variedades principales corresponden a cerezas sin pedúnculo, genéricamente conocidas como picotas; a este grupo pertenecen las Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado y Pico Limón Negro. La denominación también protege a una variedad de cereza con rabo, cuyo nombre es Navalinda. Se clasifican en Primera, Extra y Superextra, con diámetros que van de 21 a 27 milímetros. La superficie amparada es de 10.500 hectáreas. Los productores inscritos en el Consejo Regulador son 3.700 y hay 18 empresas con 21 almacenes. La producción anual es de 8 a 10 millones de kilos, de los que 5,2 se comercializan con Denominación de Origen Protegida, destinándose a la exportación el 40%.



Pimentón de La Vera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción amparada abarca 50 términos municipales del norte de la provincia de Cáceres, con unas 994 hectáreas en la comarca de La Vera, que goza de un microclima privilegiado y suelos con gran proporción de materia orgánica. Los pimientos son del género *Capsicum annuum* y dan lugar a 3 tipos de pimentón: dulce, agri dulce y picante. En marzo se inicia su cultivo en semilleros en los que permanecen hasta mayo, procediéndose a su trasplante a terrenos de asiento. En octubre tiene lugar la recolección y su posterior selección, secado y molienda para la obtención del pimentón. La DOP está en vigor desde mayo de 1998. En el registro del Consejo Regulador hay inscritos 457 agricultores y 12 empresas, cuya producción supera los 3 millones de kilos anuales, de los que 2,7 millones de kilos se venden con denominación.



Aceite Monterrubio

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito de producción de aceite de oliva virgen de esta denominación de origen se extiende sobre una superficie de 10.300 hectáreas de olivares distribuidos entre 16 términos municipales de la provincia de Badajoz. Los aceites producidos en esta denominación de origen se elaboran en un 90% como mínimo con aceitunas de las variedades Cornezuelo, Picual o Jabato. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color entre amarillo y amarillo-verdoso, de gran estabilidad, de sabor frutado, aromático, almendrado y con sabor ligeramente amargo y picante. En el Consejo Regulador existen 5 almazaras y 5 envasadoras registradas que producen 2,5 millones de kilos anuales y comercializan 100.000 kilos de aceite con DOP.



Gata-Hurdes

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito de producción de aceite de oliva virgen extra con DOP se extiende sobre una extensión de 17.000 hectáreas de olivares, distribuidas entre 84 municipios de las comarcas naturales de la Sierra de Gata, Hurdes, Tierras de Trasierra de Granadilla, Ambroz, Jerte y La Vera, en Cáceres. Los aceites producidos se realizan exclusivamente a partir de la variedad autóctona Manzanilla Cacereña. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color amarillo-oro, ligeramente picantes y poco amargos, con intensos frutados y gran estabilidad. En el Consejo Regulador se encuentran registradas 8 almazaras y 5 empresas envasadoras. La producción media anual es de 3 millones de kilos de aceite, de los que se comercializan 40.000 kilos con denominación de origen.



Miel Villuercas-Ibores

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Miel Villuercas-Ibores ampara la producción de miel en una zona de más de 40.000 hectáreas, de paisaje variado y abundante vegetación, localizada en el sureste de la provincia de Cáceres, entre 30 municipios. La producción de miel en esta zona de Extremadura es muy tradicional, con colmenas estantes que contribuyen a una mejor polinización de los cultivos. Se recolectan varios tipos de mieles: miel del bosque, procedente del roble, castaño y encina, muy aromática; miel de néctar de flores, cuyo aroma y sabor son excepcionales; y miel de retama, procedente de los arbustos y matorrales en flor. Se encuentran inscritos 280 apicultores con 25.000 colmenas censadas, y 4 industrias envasadoras. La producción media anual asciende a unos 300.000 kilos de miel, de los que se certifican con DOP 150.000 kilos.



Ternera de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción y transformación de la IGP se localiza en las 22 comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura. El ganado procede de las razas autóctonas Retinta, Avileña Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacereña, Berrenda en Negro y Colorado y sus cruces, criadas en régimen extensivo de producción. La alimentación se basa en pastos de la dehesa u otros pastos naturales. Los terneros permanecen lactando junto a sus madres hasta los cinco meses. Las carnes de ternera son de color rosa brillante, con grasa de color blanco. La carne de añojo es de un color entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa blanca también, y la carne de novillo es de color rojo cereza, con grasa de color crema. En el Consejo están inscritas 390 ganaderías con un censo de 26.000 vacas madres, 235 cebaderos y 13 industrias, que producen una media de 2 millones de kilos de carne al año.



Cordero de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Los corderos destinados a la certificación tienen un sistema de cría, manejo, alimentación y sacrificio que se realiza todo en Extremadura y es controlado y trazado por su Consejo Regulador (trazabilidad). Durante los primeros 12 kilos se alimentan a base de leche materna y después se pasa a una alimentación autorizada hasta un máximo de 80 días de edad. Los pesos de las canales van de 9 a 14 kilos. La carne se caracteriza por tener un color rosado y un moderado nivel de infiltración de grasa. La grasa es de color blanco y consistencia firme y le proporciona a la carne una textura agradable al paladar. En el Consejo están inscritas 347 explotaciones de producción con un total de 312.764 ovejas reproductoras. Existen 4 centros de acabado, 4 mataderos y 4 empresas de comercialización.

Fuente: Alimentación en España 2006. Mercasa.



Agricultura ecológica en Extremadura

La superficie extremeña dedicada a la agricultura ecológica llega hasta 64.550 hectáreas. Algo menos de 41.000 hectáreas están ya calificadas, mientras que cerca de 16.000 hectáreas se encuentran en conversión y unas 7.700 hectáreas aparecen en su primer año de prácticas. Los olivares ocupan el primer lugar en superficie, con más de 35.000 hectáreas, seguidos por los pastos y praderas, con 13.600 hectáreas. A continuación aparecen los cereales y leguminosas (8.700 hectáreas), el barbecho y abono verde (3.150), los frutos secos (1.400), los bosques (1.120) y los frutales (1.050).

El número de productores ecológicos extremeños es de 3.671, a los que hay que añadir 75 elaboradores y comercializadores y 1 importador. Hay además 70 explotaciones ganaderas, diez menos que el año anterior. Entre éstas destacan 37 de vacuno de carne, 18 de ovino de carne y 4 de porcino, producción de huevos y apicultura.

Por lo que hace referencia a las agroindustrias ecológicas, en Extremadura hay 68 vinculadas a las producciones vegetales y sólo 7 a las producciones animales. Entre las primeras el grupo más importante es el de las almazaras (34), seguidas por las de manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos (9), las de conservas vegetales (7), las bodegas (6) y las de elaboración de especias y de frutos secos, con 2 en cada caso. Entre las segundas hay 2 dedicadas a la manipulación de huevos, 2 mataderos, 1 de miel, 1 láctea y 1 fábrica de piensos.



Indicación Geográfica Protegida

Ternera de Extremadura

Las producciones ganaderas en Extremadura, tradicionalmente se han centrado en la explotación extensiva, donde especies animales(domésticas y salvajes), el medio y la intervención humana han estado en equilibrio. En el censo de ganado bovino debido a las características de la producción herbácea la inclinación ha sido total en el sector cárnico, quedando sólo en las zonas de regadío algunos rebaños de vacas lecheras.

Las principales razas de vacuno que se explotan en régimen extensivo en las dehesas extremeñas y que mantienen los censos más altos son: la Retinta, Avileña Negra Ibérica y Morucha. También existen algunos ejemplares de Blanca Cacerña y Berrenda, así como algunas explotaciones de ganado bravo. Junto a las razas autóctonas, todas ellas dedicadas en la actualidad a la producción cárnica, se utilizan otras de origen europeo principalmente la Charolesa y Limusín para la obtención de animales cruzados.

En la actualidad estamos asistiendo a una demanda de los productos de la dehesa y por tanto de las razas autóctonas de ganado vacuno, mediante la potenciación y apreciación de la calidad de sus canales. Las carnes de bovino de la dehesa son las de mayor calidad, existiendo diferencias en las características de los productos en función del sistema productivo.

DEFINICIÓN DE LA TERNERA DE EXTREMADURA

La carne procedente del ganado de razas cárnicas autóctonas Retinta, Avileña Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacerña y sus cruces, criados en régimen extensivo de producción.

AREA GEOGRÁFICA

Las zonas de producción de animales está situada en todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, según las comarcas agrarias que a continuación se detallan con sus municipios correspondientes: Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo y Valencia de Alcántara.

Extremadura se caracteriza por tener una climatología mediterránea semiárida con precipitaciones escasas(comprendida entre 440 y 600 Mm./año) e irregulares, y temperaturas superiores a los 45° en verano que llegan a descender a -5° en invierno. Cuenta con 1.800.000 hectáreas de ecosistema “adehesado”, que supone una superficie pastable de 38,4% poblado por una vegetación forestal y arbustiva en la que conviven especies animales salvajes y domésticas, que constituyen un complejo sistema natural. Los suelos de dehesa se asientan sobre sustrato de rocas silíceas, duras y ácidas principalmente pizarras y granitos, son suelos poco profundos y fácilmente erosionables. Sustentan especies arbóreas representativas como la encina y el alcornoque y en menor grado roble y castaño.

La alimentación del ganado es a base de estos pastos naturales que han de complementarse con otros recursos de la propia dehesa en las épocas de máxima escasez, en algunos casos aprovechando las rastrojeras en verano, el ramón de encina o la bellota en invierno. En las zonas más fértiles de algunas dehesas se alternan cultivos, en su mayor parte forrajeros, con el objeto de suplementar a los animales

CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE

Las características de las carnes amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Ternera de Extremadura”, son:

–**Ternera:** la carne procedente de estos animales presentará un color rosa brillante, con grasa color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

–**Añojo:** la carne procedente de estos animales, presentará un color entre rojo claro y rojo púrpura con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

–**Novillo:** la carne procedente de estos animales presentará un color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

Detrás de una IGP existe toda una base reglamentaria importante, así como una estructura técnico-administrativa que tiene por objeto final garantizar la seguridad y la confianza al consumidor del origen y calidad del producto amparado.



www.comercioextremadura.org
E-mail: consejoregulador@terneraextremadura.org

Sabores de Extremadura



EL GALLO, (Emilio Alba). 33,5 x 75,5. Chapa en relieve. 1920-1930. Badajoz.

Extremadura tiene clima, orografía y suelo muy variados y en consecuencia ofrece muy diversos paisajes, unas veces comunes con los de las regiones vecinas y otros muy particulares. A veces están muy próximos unos de otros y sorprende la rapidez con que cambian, pudiendo pasar de las montañas peladas a las pobladas de castaños, de suelos yermos a feraces llanuras cerealistas, de regadíos de hortalizas a humedales, en los que se cultiva el arroz, y de muchos kilómetros de costa (es la región que más tiene por la abundancia de pantanos) a las suaves dehesas en la que pastan, y prefieren, todas las especies animales.

El resultado es la posibilidad de disponer de muchas producciones diferentes y, sobre todo, de que entre ellas estén productos interesantísimos, muy bien valorados, que son la base de una cocina en la que siempre predomina la calidad de las materias primas sobre la elaboración cuidadosa, aunque a veces se compaginan los dos factores y entonces surge la gastronomía en todo su esplendor y como ejemplo baste citar a Atrio, el mejor restaurante extremeño y uno de los mejores de España, al que cada vez siguen más cocineros que prometen hacer posible que de la conjunción de las materias primas y la técnica culinaria salga una de las cocinas más brillantes de España. La cocina es una ciencia en la que la técnica es transferible e incluso “importable”, que se puede traer de cualquier punto del mundo, pero disponer de materias primas de calidad, durante todo el año, frescas, recién



LA SULTANA. 16,2 x 34. Cartulina con aerógrafo. 1910 x estilo y orla + (C/TNO). Edmundo Cordero.- Travesía de Alfonso XII, Tno. 222. CÁCERES.

recolectadas, es privilegio de muy pocas regiones y entre ellas ocupa un lugar privilegiado Extremadura.

LA DEHESA, EL JAMÓN DE BELLOTA Y LAS CHACINAS

Una parte muy importante del carácter diferencial de sus producciones reside en la dehesa, que es la consecuencia de la conjunción de la naturaleza y el hombre que supo colocar estratégicamente las encinas, casi siempre, y a veces alcornoques o robles, para proteger un suelo que sin arbolado, sin ese preciso arbolado, se habría ido degradando como consecuencia de la erosión, como lo demuestra el irreversible destino de los encinares talados, que sólo han sido capaces de producir algunas cosechas, pocas y cada vez más pobres, de cereales.

La dehesa es irregular en sus comportamientos, porque está muy a expensas de la climatología, que necesariamente tiene que ser favorable para que los resultados sean positivos. No es exigente en los cuidados pero es necesario que el árbol florezca bien, que “cuaje” el fruto, que no se caiga, que engorde, que se llene de hidratos de carbono y de sus especiales grasas, monoinsaturadas sobre todo, para que produzcan el efecto deseado y de esa forma poder cebar al año hasta 350.000 cerdos, con bellota, lo que significa un máximo de 700.000 jamones, muchos menos que con los nombres equívocos de ibérico de “pata negra”, “recebo”, etc., se comercializan cada año, con lo particularidad de que el número no baja nunca, se mantiene constante e incluso crece, aún cuando la montanera haya sido mala y sólo haya habido bellota para 150.000 animales o, lo que es igual, 300.000 jamones, lo que sucede con cierta frecuencia.

Es además conveniente que el jamón haya sido producido por cerdos ibéricos puros, sin cruce, lo que se aprecia por la finura de la pata, que es tan significativa, al menos, como su color y que se le haya madurado convenientemente para tener una de las exquisiteces que puede ofrecer el mundo de la gastronomía: el jamón ibérico de montanera.

En los últimos años se han empezado a comercializar algunas piezas del cerdo ibérico de bellotas, como el secreto, la presa de entraña, la pluma, el lagarto, la sorpresa, etc., de una calidad excepcional, que a lo que más se parece es a la carne auténtica de Kobe, de los niveles más altos de infiltración. Es importante defender el origen y la originalidad de estas piezas, para evitar que aprovechándose de un importante tirón de la demanda se pueda desprestigiar un producto de tanta categoría.

Y junto con los jamones, Extremadura nos ofrece un auténtico elenco de maravillas chacineras, como la paleta, el lomo, chorizos, morcón, caldillos, butifarras, longanizas, salchichones, patateras, salchichas, etc., en muy variadas composiciones, elaboraciones y maduraciones que hacen posible el más largo catálogo que puede ofrecer cualquier región española, con la particularidad de que ha impreso carácter, porque el pimentón, hoy de empleo tan generalizado, se empezó a emplear cuando los primeros conquistadores que volvieron de América, cultivaron las plantas productoras en los huertos extremeños.



MATIAS LÓPEZ. 35 X 48'5. Papel entelado s/ cartulina. 1920. MADRID.

CARNES DE CALIDAD

La oveja merina es la más prestigiada de España, la que mantuvo el imperio de la lana y la que se ofrecía como dote de las princesas españolas que mariaban con herederos de casas reales extranjeras. Está en el origen de las más valoradas razas ovinas del mundo (Rambouillet, Merino Precoz, Corriedale, Merino Australiano, Landschaft, Fleischscaft, etc.) y hoy, reconvertida en sus producciones, proporciona una excelente carne, de animales cebados, de carne tierna, magra y sabrosa.

De la ganadería vacuna destaca la raza retinta, que produce unos animales muy aptos para carnicería, bien conformados, que tienen la particularidad de haberse criado en un sistema muy natural de pastos y piensos y ofrecer unas piezas tiernas, sabrosas, muy bien infiltradas de grasa.

Los cabritos veratos son una delicia, por su jugosidad, que alcanzan su plenitud cuando sólo han comido leche de la madre y se ofrecen en la mesa. No hay que olvidar la avicultura de corral, pollos y pavos, casi salvaje, que a veces se les ve correteando entre las encinas, ni la abundante y variada caza, mayor y menor, de pelo y de pluma, tan frecuente en estas tierras, que ofrece sabores intensos, a veces montunos y otras de tal delicadeza que asombran a los sentidos.

Hay un pescado excepcional que se cría en pantanos y charcas, sabrosísimo y todavía poco conocido. Es la tenca, que en Malpartida de Plasencia, la cocinan especialmente bien, en múltiples tratamientos culinarios y presentaciones diversas.

LA TORTA DEL CASAR Y OTROS QUESOS

Es un gran queso, que transmite perfectamente el gusto de lo auténtico en su sabor elegante y contundente, en su aroma, profundo y delicado, y en su textura cremosa y suave, que contribuye a difundir sus propiedades por todas las papilas. Su fabricación es reciente, porque antes “salía” a veces, aunque no se le buscara, porque dificultaba la comercialización, lo que hizo que primero fuese privilegio de pastores, más tarde de algún terrateniente avisado y que finalmente se popularizase su consumo, alcanzando la cúspide del honor cuando se presenta en una “tabla de quesos”.

Pero hay muchos más quesos y entre ellos el de La Serena, que se parece en su textura, también es proteolizado, al anterior, que se produce en una región sorprendente en la que las ovejas, fundamentalmente merinas, pueden encontrar pastos que les llegan al vientre o apenas algunas hierbas aromáticas, que tienen que extraer entre las lascas de piedra, a veces tan afiladas como cuchillas. Con tan variado pasto dan un producto de excelente calidad.

En Coria, en el límite con Portugal, con leche de cabra, se produce el Acehuche, de sabor intenso; en los alrededores de Albulquerque y Olivenza las “Quesaillas”, también de cabra, de corteza mucilaginoso y de pasta blanda, compacta y muy grasa. Con leche de la misma especie se elaboran los de Gata-Hurdes, el de “los Ibores”, que tiene denominación de origen protegida; el de la Siberia, o el del Tiétar, que se está transformando



ESPINO // 14, 30.1.3. PL. 18'5 x 25'5. Papel cuché litogr., en relieve y troquelado. 1950. Almendralejo. BADAJOZ.

últimamente, pasando de ser clásico a moderno, con un cierto toque francés y con unas características muy apreciadas.

ACEITE Y VINO

Ha despertado Extremadura al actual mundo del aceite. Siempre hubo olivos, aunque no siempre se consideraron como una producción primaria, seguramente porque estaban oscurecidos por la dehesa, pero en los últimos años se cuida más el árbol, se le abona, se practican labores de mantenimiento, se esmera la recolección, no se atroja la aceituna y en consecuencia se obtienen aceites de baja acidez que muestran sus muchas e interesantes cualidades organolépticas, cada vez más valoradas, que han hecho posible la concesión de dos denominaciones de origen. Una es pacense, la de Monterrubio que se extiende en suaves laderas rodeadas de montaña, en las que las variedades cornezuelo y jabata, que es como aquí se conoce al picual, dan un producto muy aromático, con un agradable regusto amargo y un toque almendrado. En la abrupta Sierra de Gata y en la comarca de Las Hurdes se produce el aceite que lleva la denominación de estas dos comarcas, con una variedad predominante, la manzanilla cacereña, muy apreciada para mesa y magnífica para aceite, con la que se están elaborando algunas marcas que figuran entre las más valoradas. También está despertando en el vino, aunque todavía hay una gran capacidad productiva a la que

no se le saca el fruto que puede dar. Las plantaciones extremeñas se hicieron muchas veces para producir caldos a granel y en algunos casos, incluso, para destilar. El vino más valorado fue el de "pitarra", que es muy curioso pero sin ningún porvenir comercial, que se está sustituyendo, aunque lentamente, por elaboraciones muy cuidadas, en las que se utilizan variedades muy diversas. Los que han dado el paso empiezan a tener éxito y en algunas marcas, de la Denominación Ribera del Guadiana, se pueden apreciar positivamente los esfuerzos, en las variedades cultivadas, en el proceso de vinificación y crianza e incluso en la presentación comercial.

HORTALIZAS Y FRUTAS

Los regadíos extremeños son muy aptos para la producción del tomate de estación, el que madura en la mata y se llena de jugo, aromas y sabores, pero este factor dio lugar a la industrialización de las producciones para conserva y la fácil comercialización ha dificultado la puesta en el mercado de este tomate, que es el que todos recordamos y añoramos. Es cierto que la producción coincide en gran parte con la de todas las regiones españolas, pero no estaría mal un esfuerzo para hacer llegar el producto a otras latitudes, en su época, como es lógico, y a ser posible obtenido por medios ecológicos. Seguro que sorprendería y tendría una gran aceptación.

Los pimientos son muy buenos, tanto para consumo directo como para la fabricación de pimentón. También lo son los pepinos, las berenjenas, los calabacines y en general todas las hortalizas de cultivo, pero además Extremadura ofrece muy interesantes opciones salvajes, como los espárragos trigueros, los cardillos o tagarninas, los rabiacanes, amargos y sabrosísimos, las apreciadas criadillas de tierra, los berros, las collejas, las cazoletas de cardo y algunas más que les pueden descubrir los naturales de los diferentes pueblos, porque en todos hay especialidades, aunque ellos, a veces, no las den importancia.

Hay toda clase de frutas, pero destacan especialmente las manzanas, muy tempranas, de los regadíos de Badajoz; los higos dulcísimos, que a veces derraman una gota de miel y, sobre todo, las cerezas del Jerte que son maravillosas, jugosas, crujientes y muy aromáticas y con las que, además, se hace un buen aguardiente.



SAN JUAN // 04, 16.4.1.PL. 28'5 x 46'8. Cartulina en relieve con pintura en aerógrafo. 1900. Villafranca de los Barros. BADAJOZ.

Hay una buena producción de arroz en los humedales pacenses, que no siempre se comercializan especificando su origen; una excelente producción de miel, de muchas variedades florales, indicadora de un medio ambiente limpio, que permite vivir y producir a las abejas; unos excelentes y variados frutos secos, almendras, nueces, piñones, avellanas, castañas, etc.; unos buenísimos trigos, que son la base de la panadería regional.

LOS PLATOS EXTREMEÑOS

Se dice que del Monasterio de Alcántara salieron las fórmulas, que rescató el general Junot, en unos pergaminos que los soldados franceses empezaban a utilizar en la elaboración de municiones. Los manuscritos llegaron a París y la sofisticada cocina de la corte adoptó enseguida las recetas, especialmente las de caza y sobre todo el faisán y la perdiz “a la mode d’Alcántara”.

En conventos y monasterios se practicó una co-

cina abundante, muy cuidada, de la que se tiene constancia escrita en el de Guadalupe, el de Yuste, en el que Carlos V compensó la frugalidad de las instalaciones con los placeres de la mesa, y en otros muchos más. Algo similar sucedió en las cocinas de la burguesía extremeña, no muy numerosa, aunque muy diferenciada, pero la característica general de la cocina extremeña, la del pueblo, fue la utilización perfecta de todos los recursos que la naturaleza ofrece y así surgió la cocina popular, la que es la base de la que se está prestigiando, por la calidad de sus materias primas y la honradez de sus preparaciones.

En ella hay platos tan modestos como las migas en sus variadas presentaciones y una serie de elaboraciones, como el cojondongo, que es un gazpacho; la masmarria, una crema que recuerda al salmorejo; el zorongollo, que se asemeja a la escalibada catalana y al asadillo manchego; el revorvón, una especie de mahonesa aderezada; los repápalos, una masa frita que fue plato principal antes, y hoy excelente acompañante, o guisos de cordero tan interesantes como la caldereta o sus variantes como la cardincha, que lleva espárragos trigueros, o el cochofro, típico de Azuaga en el que la carne de cordero se acompaña con huevos, laurel, naranja, azafrán y pimienta.

Entre las sopas destacan las de ajo, pero la originalidad está presente en las cachuelas, de Jaraíz de la Vera; las entomatadas de sangre, típicas de matanza, o la sopa de vigilia de Guadalupe. En la elaboración de las ensaladas se recurre sobre todo a los productos de estación, por eso son muy variadas y sabrosas. Hay casi infinitas y algunas tan originales como la de naranja de Montehermoso, la de apio de Torrehermosa, la de corujas de Jaraíz o la de melón de Navavillar de Pela.

Se hacen variados guisos de garbanzos, alubias y lentejas que casi siempre tienen algún ingrediente que los distingue de unos pueblos a otros, que son muy variados, porque en su composición aceptan casi todos los componentes. También hay algunos muy típicos como el de alvillas (guisantes) con matanza, de Olivenza las habas en caldereta, de Naval-moral de la Mata, o las habas “pelúas” con arroz de Jaraíz de la Vera. Las preparaciones de patatas son muy reconfortantes, porque tienen el cariño heredado, el que se ponía cuando la disponibilidad de alimentos no era mucha y así surgen las patatas en amarillo, las “ajamonás”, que llevan sobre todo tocino, o las escabechadas, que se convierten en un plato de lujo si se les añade una tenca.



LA ESTRELLA // 07, 2.2.2. 34 x 49. CHAPA. 1910-1920 por estilo. BADAJOZ-MADRID.

LAS CARNES

En pocos sitios del mundo se les saca tanto partido a los despojos como en Extremadura, en donde un plato de hígado encebollado, unos riñones al jerez, las manitas de cordero o de cerdo, las asaduras, los chorrillos y las mollejas de cordero, las carrilleras, los botones, la oreja, morro, careta, rabo o pestorejo o las cabezas de cordero, por ejemplo, tienen fuerza suficiente para personalizar un plato y muchas veces para hacerlo inolvidable.

Las carnes de retinto en sus diferentes cortes tienen en común la propiedad de lo natural y lo mismo sucede con las carnes de cabrito, que con mucha frecuencia llegan al matadero sin haber probado los piensos compuestos, o de cordero, generalmente muy bien cebado, y aunque sea reiterativo, la calidad de la carne del cerdo ibéri-

co de bellota que en sus diferentes presentaciones constituyen siempre un auténtico manjar, que está alcanzando un sitio privilegiado en la gastronomía puntera, presentadas simplemente asadas o en preparaciones culinarias modernas, como las que las ofrecen con torta del Casar, o con criadillas de tierra.

Algo similar sucede con la caza, que tienen el don de prepararla de muy variadas formas, entre las que es necesario señalar los pimientos rellenos de codornices, el conejo a la cazadora, la perdiz escabechada o a la moda de Alcántara, las becadas, albardadas con tocino de jamón, las diferentes formas de guisar el conejo, la liebre con lentejas, el lomo adobado de jabalí o la carne de ciervo en salsa. A casi todas las preparaciones de caza les van muy bien, como guarnición, los gurumelos, término portugués que designa a una excelente seta típica de estas tierras.

LA REPOSTERÍA

La técula-mécula de Olivenza, de obligado conocimiento, es uno de los postres más sabrosos que se pueden encontrar. Hay infinidad de "frutas de sartén" con diversas formas, texturas y consistencias y algunas de una calidad impactante como los bollos de chicharrones de Llerena, los buñuelos de viento de Siruela, las paciencias de Trujillo, los huesillos de Cáceres, perrunillas, flores, bolluelas, gañotes, mostachones, pestiños, piñonates, las navezuelas (castañas) en mielada y unos magníficos turrone en Castuera, entre los que destaca la rosca o corona, de magnífica almendra y excelente miel, que no tiene nada que envidiar a las mejores preparaciones levantinas.

Cuenta Dionisio Pérez que en una ocasión le preguntaron a un alemán por la mejor tierra del mundo y contestó que: "*Lo mejor es España y lo mejor de España la provincia de La Vera y lo mejor de La Vera, Jarandilla*". La anécdota es de 1667 y quizás el alemán se adelantó a los tiempos y no tardemos mucho en ver cómo se consagra por su fama lo que ya es el paraíso gastronómico extremeño.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



Paisajes y culturas a la cazuela

Dicha antiguamente Beturia, dice Covarrubias que se llamó Extremadura por ser extrema, “...lo postrero y la frontera hasta donde avían llegado los christianos ganando tierra”. Tierra que resulta en tres paisajes, dehesa, sierra y vega, que aliados en siglos de historia musulmana y cristiana, culturas pastoril, monacal y descubridora, dan una cocina variada, rotunda aunque sobria, imaginativa y auténtica.

CÁCERES De convento en convento

Se abre el camino en el gran templo devocional iberoamericano y Patrimonio de la Humanidad de UNESCO, de **Guadalupe**. Una fortaleza bajomedieval en la que se coció buena parte de la gastronomía renacentista. A la mesa, un ajo de bacalao, pitorras y tortilla cartujana. Antes de seguir ruta, merece la pena adquirir algo de la repostería local, tal que Almendrados, Muégados o Roscas de San Blas. Siguiendo parada en **Trujillo**, que a más de mina de conquistadores (Pi-

zarro, Orellana, García de Paredes y Nuño de Chaves), tiene una Plaza Mayor portalada en la que se suspende el aliento. Aquí, el sustento debe orientarse hacia el Revuelto de criadillas de tierra, la Sopa de tomate y el Cordero en cochifrito.

La siguiente etapa es **Cáceres** capital, con su caso antiguo Patrimonio de la Humanidad y su vieja judería. Como monumento coquinaro, sobresale el restaurante **Atrio**, con una de las mejores bodegas del mundo y platos de autor entre los que, por proximidad y herencia, merece subrayado el cabrito al tomillo deshuesado con patatas

al tenedor. En otros figones y fogones la pitanza puede incluir un frite de cordero y unas tencas fritas o en escabeche, culminando con una tabla de quesos a base de un cabra de Los Ibores y untadas de la afamada torta del Casar.

Próxima parada en otro ámbito conventual, **Alcántara**, con soberbio puente romano y memoria del mundialmente reconocido faisán a la moda de Alcántara o, en más sencillo, moje de peces o revuelto de criadillas de tierra con jamón.

La ruta concluye en **Coria**, con catedral del siglo XIII y una oferta gastronómica notable, entre la que despuntan el gazpacho blanco y las patatas al buen pastor. Para recordar el viaje y disfrutar en familia, hay que adquirir algunas de la setas del terruño, que se presentan deshidratadas o en aceite de oliva.

El oro rojo conventual

Fue el propio Cristóbal Colón quien, en el extremeño monasterio de Guadalupe, tuvo a bien ofrecer a los Reyes Católicos el pimientón que había



Guadalupe

traído en sus naos. Así se inicia la aventura de lo que se convertirá en la única especia que consiguió el almirante en su proyecto inicial de alcanzar por occidente la ruta de las especias. Los monjes fueron los primeros en darse cuenta del potencial que encerraban los frutos de la familia *Cap-sicum*, y a los jerónimos de Yuste correspondería el honor de ser los primeros en desecar, moler y usar el pimientón como conservante y colorante sustancial de chorizos, lomos y chacinas. Después, y ya en manos del pueblo llano, saltó a las sopas, guisos, fritos y artes matanceras.

La matanza del cerdo, que durante centurias fue la piedra angular de

subsistencia de una inmensa mayoría de la población española, otorgó al pimientón la consideración de auténtico "oro rojo", y en lógica consecuencia abrió los caminos del fraude. En las postrimerías del siglo XIX y los albores del XX la picaresca en este punto había alcanzado cotas delirantes. Se cortaba con salvado, serrín, ocre, minio, leño de sándalo, baritina y otros colorantes, harina y hasta polvo de ladrillo. Por real decreto de 31 de diciembre de 1902 se promulgó una norma contra el fraude, considerando: "... ilícita la mezcla del pimientón con cualquier otra sustancia, aunque no sea nociva para la salud". A partir de 1991 el pimientón de La Vera está amparado por denominación de origen, que garantiza calidad y verdad.

BADAJOS Caminos y condumios lusitanos

La ruta comienza en **Mérida**, capital de la Lusitania romana, de la que aún conserva restos en anfiteatro y teatro, acueductos de los Milagros y San Lázaro, arco de Trajano, circo (único en su género en España) y Templo de Diana. En la oferta tradicional, aquí hay que probar el gazpacho de conejo y la crema de queso de La Serena, y si la opción es más vanguardista, recalada en el restaurante **Altair**, estrellado y soleado en guías, con una



carta en la que destaca el Pichón asado con cebolla y alcachofas. Por último, y para el camino, conviene hacer provisión de los populares caramelos de Santa Eulalia.

Primer alto en **Badajoz**, a orillas del Guadiana, con alcazaba mozárabe y barrio histórico-monumental. Otro restaurante de tronío y fama, **Aldebarán**, brinda sutilezas como bacalao negro a la plancha con vinagreta de erizos y torta del Casar fundida en aceite de hierbas, aunque también procede adentrarse en comedores de menor alcurnia, para regalarse con un cordero a la cardincha, perdices estofadas, arroz con liebre, y un buen queso de oveja merina de **La Serena**.

De Badajoz a **Olivenza**, que fue por-

tuguesa y es enclave español desde 1801 y como consecuencia de una guerra gastronómica, la de Las Naranjas. Cuenta con castillo y bella torre del homenaje, ciudadela y templo de santa María Magdalena, adornada de elementos de gótico manuelino. Imprescindible degustar sus guisos de bacalao y el frite. Para echar al zurrrón peregrino, los exquisitos postres de Técula-mécula.

Siguiente parada en **Zafra**, por donde anduvieron las huestes del insigne pastor lusitano pastor Viriato y propicia al paseo sosegado por sus dos espléndidas plazas con soportales, en una de cuyas columnas está esculpida la vara que fue patrón de medida en la transición del Medioevo al Renacimiento. Se puede y deben comprar

patés artesanos y corazones de almendra en el Convento de Santa Clara, y después sentarse a la mesa ante tapeos de jamón y embutidos ibéricos o criadillas de tierra, y platos solemnes como perdices en aceite o arroz de palomas torcaes.

La gira concluye en **Almendralejo**, capital de Tierra de Barros y patria de José de Espronceda, Carolina Coronado y de un cava que compite con los mejores catalanes. Aquí, lo ideal es negociar con Fernando Campomanes, propietario del restaurante **El Paraíso** y sabio coquinarario donde los haya, para que prepare una paleta de lo más tradicional y gustosa de la gastronomía extremeña.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Platos exquisitos que parecen insultos

La cocina extremeña es pródiga en platos cuyos nombres se diría que invitan a no probarlos, aunque tras su peculiar denominación se esconden siempre exquisitas preparaciones. Así, el **zorongollo**, es una mistura de tomates y pimientos asados, graciosamente aderezada con sal, vinagre y aceite de oliva, que en caso alguno hay que confundir con el **zarangollo**, que es guiso de patatas, cebollas, pimientos rojos, tomates, ajos, pimienta y calabaza; el **cojondongo**, heredero de la **macarraca** y pariente cercano de la **masmarria**, es un inofensivo gazpacho, que se suele acompañar de uvas o aceitunas; el **birondango** hace una frescachona sopa a base de pimientos, ajos y tomates; la **Cardincha** es plato en guiso de cordero, con alcachofas, espárragos tri-

gueros y patatas; el **mataburrilo** es una sopilla a base de pan de hogaza, leche y corteza de limón; el **feje**, variedad de chanfaina, trata de una ensalada con hígado de cerdo, ajos, perejil picado, pan y laurel; el **jerimoje** es un asado matancero de carne, hígado y pestorejo de cerdo, con picadillo de cebolla, tomates y pimientos rojos; la **chirrichofla** evoca una fritada de carne, jamón y chorizo; el **zangarrón** es simpático revuelto de patatas y huevos; y los **repápalos** son postre deudor de las barrocas frutas de sartén, hecho con huevos, leche, azúcar, pan rallado y canela... Y lo dicho, que, aunque lo parezcan, ninguno de ellos es insulto en lengua castúa, sino un escogido racimo de preparaciones culinarias para chuparse los dedos hasta más arriba del codo.



Cojondongo.



Escarapuche.



Zorongollo.